IL PRANZO DEL MERCATO vi è proposto da…

BIAS boutiques Bellinzona
Via Teatro 1
091 8262461
pelletteria, calzature,
accessori, abbigliamento.

BIAS dal 1924

biaggi foulards

GEOX RESPIRA

Timberland

Antichi Sapori Tel. 091 829 05 05, Gorduno	Vellutata di carote e saltimbocca alla romana con contorno e dessert *È arrivata la selvaggina*	Fr. 26.—
Bar L'incontro Tel. 091 825 13 49, Bellinzona	Pizzoccheri	Fr. 18.—
Cantinin dal Gatt Tel. 091 825 27 71, Bellinzona	Trancio di tonno fresco alla griglia con riso Basmati e verdurine	Fr. 28.—
Casa del Popolo Tel. 091 825 29 21, Viale Stazione 31	Merluzzo con polenta	Fr. 23.—
Grottino Ticinese Tel. 091 826 39 64, V. Lavizzari 1	La tartarina del Grottino *Il grottino chiuderà dal 30.10 al 6.11 per le vacanze . Vi aspettiamo dal 7.11.2022.*	Fr. 26.—
Grotto dei Pacifici Tel. 091 825 67 57, Via alla Predella	Coniglio arrosto con patate al forno e dessert	Fr. 24.—
Locanda Ticinese Tel. 091 825 16 73, Via Orico 3	Ravioli di selvaggina alla crema Fritto misto di mare con contorno	Fr. 24.— Fr. 26.—
Osteria Grotto del Nando Tel. 091 825 55 62, Carasso	Insalata, salmì di cinghiale con polenta	Fr. 18.—
Osteria Nanou da Tati Tel. 091 826 12 12, Via Motto Mornera 4	Insalatina, stinco di maiale con purè e salsa al barolo, dessert	Fr. 20.—
Osteria Roby Tel. 091 825 37 26, Via S. Gottardo 50	Polenta e funghi porcini Polenta e gorgonzola	Fr. 22.— Fr. 17.—
Penalty, da Patrizia e Remo Tel. 091 825 99 96, Via Daro 6	Ossibuchi di maiale con risotto allo zafferano *Martedì 1° novembre 2022 siamo aperti*	Fr. 24.—
Piazza Tel. 091 826 26 88, P. Governo	Impanata con contorno e dessert *Tutte le sere fondue chinoise e bourguignonne*	Fr. 24.—
Ristorante Hotel Unione Tel. 091 825 55 77, Via Henri Guisan 1	Risotto al Merlot del Ticino mantecato al formaggio dell'Alpe Gorda e luganighetta della macelleria Borgo Risotto Carnaroli ai funghi e suprema di quaglia	Fr. 24.— Fr. 28.—
Ristorante Internazionale Tel. 091 835 44 20, Viale Stazione 35	Tagliatelle al ragù di cinghiale e porcini	Fr. 25.—
Ristorante Montebello Tel. 091 825 83 95, Salita alla Chiesa 3	Insalatina verde, coscie di rana alla provenzale	Fr. 35.—
Ristorante Stella Tel. 091 857 33 36, Viale A. Sartori 1	Insalata Stella, ossobuco di manzo con risotto allo zafferano e dessert	Fr. 22.—
Romitaggio Tel. 091 825 36 92, M. Carasso	Cozze alla marinara, spaghetti allo scoglio Orata portafoglio con pachino e olive taggiasche, dessert	Fr. 18.— Fr. 20.—

Anno XLVII
Settimanale edito dalla Società Commercianti di Bellinzona e dintorni
LA STADERA
N. 43
Mercato di sabato
29 ottobre 2022
www.commercianti-bellinzona.ch

Il mercato più grande dei formaggi
Visitato da oltre diecimila persone

La Rassegna d'Autunno che ha accompagnato il mercato dei formaggi DOP ha registrato il 15 e 16 ottobre un successo decisamente sensazionale. Un pieno di gente già al sabato mattina dove in concomitanza con il tradizionale mercato le Piazze Teatro e Governo hanno contenuto a fatica una autentica marea di visitatori. La città Fortezza ha ospitato la bellezza di 67 alpeggi, 10 produttori di vini, 6 apicoltori, 4 panettieri-pasticceri e 2 castegnatt. Alla domenica mattina con partenza dal piazzale della Stazione è sfilata sul Viale la Transumanza composta da capre e mucche simpaticamente addobbate da fiori, ghirlande e campanacci multicolori. Una strada strapiena di gente tanto che qualcuno ha aggiunto che sembrava una partecipazione da carnevale. Sui palchi delle piazze si sono succeduti parecchi complessi musicali che hanno ricevuto consensi e applausi. E si è vista anche la Radio della Svizzera Italiana che alla domenica mattina ha impreziosito la trasmissione dell'Ora della Terra mentre la squadra della Televisione ha raccolto interviste da parecchi alpigiani, casari e produttori così da mandare in onda nel Quotidiano serale un bellissimo servizio. Ci sono stati due distinti concorsi. La giuria Assaggiatori formaggi ticinesi diretta dall'esperto Renato Bontognali ha valutato l'aspetto, il colore, l'occhiatura, la consistenza al tatto, l'odore e il sapore aroma. La Giuria di Slow Food Ticino diretta da Luca Cavadini ha cercato l'aspetto legato più al gusto. I relativi risultati e le classifiche sono apparse nella scorsa edizione de La Stadera. Dai giurati abbiamo avuto conferma che i risultati ottenuti a Bellinzona dimostrano l'omogeneità del Ticino e Mesolcina. Infatti tutte le regioni hanno avuto dei premiati: si pensi alla Vallemaggia con i classici formaggi misto mucca-capra, la valle Leventina, Blenio e Verzasca con la tradizione e la storia di alpeggi con latte solo di mucca e poi la Val Calanca con pascoli adatti soprattutto alle capre. C'è stato insomma un risultato che ha premiato tutti i presenti, ma soprattutto ha premiato il mondo agricolo di montagna che con grandi sacrifici e passione offre con giustificato orgoglio un prodotto frutto di grande lavoro e dedizione. L'organizzazione è stata perfetta e qui ci sentiamo di ringraziare i multiservizi della Città e anche la polizia comunale che con la solita discrezione ha marcato presenza.

F.Z

Dal 1952
Eredi Luigi Bassi
Carpenteria in legno - Copertura tetti
Via Fleming 9, CH - 6500 Bellinzona
Telefono 091 826 37 71, Fax 091 826 37 32

DAL 1960
Jelmini
Metalcostruzioni Jelmini SA
Via M. Comacini 16
6500 Bellinzona
Tel. 091 825 36 03
Fax 091 826 15 80
info@jelmini-sa.ch

TIPOGRAFIA TORRIANI SA
Via Pizzo di Claro
6500 Bellinzona
Tel. 091 825 89 19
Fax 091 826 30 59
info@tipografia-torriani.ch
www.tipografia-torriani.ch

Un patrizi al mercaa

di Silco

Fùng e fungiàtt

Dopu un'estàt càldissima, la püsé càlda dal l863 quànd ié cumincià i misüraziùn, la temperatüra l'è calàda.
S'às rénd cünt che a poch a poch i dì i sa scürta. L'ària l'è cambiada e l'èrba dal giardìn, à la matìna l'è bagnàda da rusàda. Ogni tànt un tempuràl el pulîs l'aria, el bagna i cultivaziùn, cun un gràn suliéf per i cuntadìn, i pré cun quèla pòca érba che l'è diventàda pàia, ôrt e giardìn, ma ànca el bôsch ch'él ga néva da bisögn perché i föi i cuminciàva a diventà giàld e pö el terégn, ch'él paréva crüsca: èl tegnéva poch e pö èl cuminciàva anca a franà. El bôsch l'è tàntu impurtànt per prutég èl teritòri dai sgravìn e sti piuvüd, ànca se ié ammò mìa asé, ià fài crès un pu d'erbèta. In da la gént sa nòta quaicòs da particulâr e, püsé che i pàsa i dì, la gìra da spèss e la sa guarda intùrn, la scèrca in mèzz a l'erba, la rüga sôtt a la föia, per truvà cusè? Ga vö mîa tànt per induvinà: la scèrca i fùng! Dal mumént che i ga piàs a tücc, a ném ànca nügn! Prima da tütt però a ga narésa nà cùn un mìnim d'equipagiamént, a cumincià dai scarpùn u scarpunìt (scunsiglià i pantòful), un sàch cun quaicòss da béf e da mangià, un giachètt o una mantelìna, un cestìn, un bastùn e pusibilmént el telefunìn. Ga vö mìa véch prèsa e fa pasà el terégn fra na pianta e l'àltra, guardà in mèzz a l'èrba u sôt a la föia, perché i fùng i végn sü in qualsìasi pòst, perfìn fra un sàss e l'àltru. Ogni tànt l'è mei guardàs inturn per réndas cünt in dùa s'a's tröva perché, ànca se sa cugnòs la zòna, sa po sempru truvàs in un pòst in dùva a sém mài pasà, e trebülà per vegnìn föra. Per quèst l'è mei vèch quaidügn inséma!
Da sòlit, sàlvo i püsé espèrt, la magiùr pàrt i scerca dumà i "porcini" ma ga è anca tànti altri fung che ié cumestìbil e magari ànca püsé bùn. Ga vö cugnôsai e rinüncià a catài sa sèmm mìa sicùr. Anca se la magiùr pàrt ié cumestìbil, un quaivügn però lè tòsich e altri i po véss perfin murtài. Fra qui da mìa catà ghé: l'Amanita Gemmaria e Muscaria, la Verna, la Viròsa, el Boléto Satana e quai àltri che un fungiàtt e duvarés savè. Se però sa gavarés di dübi per savè se ié bùn u nò, sa po dumandàgh ai divèrsi espèrti sparpaià in tüt el Cantùn, che i sa mèt a dispusiziün. In dal Belinzunés ga né in Cità, a Arbéd e Cügnasch. Bàsta na dént in Internèt sôtt a la vùs "Esperti controllori funghi" per truvà l'indiriz. Dumandàgh a quaidügn qual'è el migliur pòst per truvài l'è fadìga bütàda vìa perché i fungiàtt, inscì cum'è i casciadô e i pescadô, il tàl disarà mài e se i tal dìs l'è mìa el pòst giüst! I fùnc i ga narèsa mìa strepài ma taiài a fiür dal terégn cul curtèl, pulìi sül pòst da la tèra u di pàrt che ié nài a mà, e métei in un cestìn u in un sachèt da stòfa, e separà una qualità da l'àltra. L'è scunsigliabil ciapà sachìt da plastica perché ià fa südà e pö i divénta mòll e slitigùs.Bisögna catà dumà qui che i sa cugnôs e lasà sta tütt i àltri perchè i pudarés interesàch a qui che i sa ninténd püsé che nügn. Segùnd la "Leg sü la racòlta di fùng", l'è prüibìt catà fùng da nòcc e precisamént dai vòtt da sìra, a la matìna fin ai sètt. Sa po catàn al màsim tri chili al dì per persôna, ma se sa pàsa el pés, sa po ciapà anca na mülta fin a 10'000 fränch e in piü la cunfisca di fùng. Però l'è già un sücès se sa rìva al màsim! I fùng i sa po duprài e mangiài in diversi manér: cùl risòtt, cun la pulénta, sôt òli u fài secà per cüsinài düränt l'ànn. L'impurtànt l'è induvinà el dì giüst e ammò püsé la lüna giüsta perché tücc i dìs ch'el mumént migliùr l'è quand la lüna la sa fa ciàra. El sarà bé véra ma sa sént anca a dì che i crès in qualsiàsi pòst e cùn qualsiàsi témp. Che impòrta l'è truvài. Ma ànca se s'àn truvarés mìa, sa gavrà la sudisfaziùn da vèch pasà una giurnàda in dàl vérd e la tranquilità da la natüra. Forsi a sarém ànca un tantìn stràch, ma quel che sa ga scià in dàl sàch el farà pensà a una bèla scenèta da risôtt u da pulènta ... **cun dént i fùng**!

Farmacie Pedroni
Airolo, Arbedo, Ascona, Bellinzona, Bodio, Camorino, Castione, Cugnasco, Faido, Locarno, Riazzino, Roveredo, Sementina
ALLTHERM Pharma Suisse SA Bellinzona: Grossista Medicinali
Home Care TI-CURO: nutrizione clinica a domicilio
Alpersico SA – Farmacia San Gottardo, Bellinzona

➜ **Auguri alla BBC**
In occasione del 100esimo anniversario della prima trasmissione radiofonica della BBC di Londra, il Museo della Radio sul Monte Ceneri a firma Renato Ramazzina (presidente) ed Enrico Sulmoni (segretario) ha trasmesso questo messaggio: "AMRA Associazione Museo della Radio located in the historic radio station Monte Ceneri Switzerland offers its best wishes for the 100th anniversary of the first radio broadcast by BBC London".

➜ **Castagnata a Ravecchia**
La tradizionale adunata per la popolazione di Ravecchia e Pedevilla si svolgerà domenica prossima 6 novembre in Piazza Fontana a partire dalle ore 15. L'organizzazione è fornita dal Patriziato di Ravecchia e dal Gruppo Castagnatt. Grazie a contributi liberi la castagnata sarà offerta agli anziani residenti in Casa Greina e Paganini Rè. Inoltre sarà sostenuto Romeo Simoni a Città del Capo in Sud Africa che offre un pranzo settimanale a circa 400 bambini bisognosi.

➜ **Cerimonie dei defunti**
Martedì 1 novembre si inizierà nel cimitero di Carasso con la presenza della locale Filarmonica a partire dalle ore 10. In seguito brani di circostanza saranno eseguiti nel cimitero darese alle ore 11.15 da parte della Musica di Daro. Anche a Gorduno alle ore 15 in camposanto suonerà la Filarmonica diretta dal maestro Michele Minotti.

➜ **Mercatini di Natale**
Si svolgeranno nelle domeniche 11 e 18 dicembre dalle ore 10 alle 18. Il mercatino sarà formato da sole bancarelle nella parte bassa di Viale Stazione e nel centro storico. Sono avvenimenti che hanno una lunga tradizione e che oggi riuniscono quasi duecento espositori. Prenotate le date.

➜ **Dal Bar Codeborgo**
L'esercizio pubblico oggi diretto da Domenico Trunfio compie 80 anni. In breve la sua storia. È inserito in una storica palazzina nel cuore pulsante di Bellinzona. Ai mastri Codeborgo va attribuita una origine unitaria sin verso il 1200. Mino il ferraro (fabbro) forse è vissuto tra il 1275 e il 1350 e aveva l'officina in una via chiamata Codeborgo, donde presero il cognome i suoi discendenti. La famiglia fu sempre in primo piano nelle magistrature locali e ci furono anche commissari ducali in Blenio. I Codeborgo erano noti come notari ed ebbero più tardi giovani militari, segretari, portaborse, suore e sacerdoti. Per anni lavorarono sotto i duchi di Milano e poi al servizio dei tre Cantoni Sovrani Svizzeri.

➜ **In Piazza Grande**
Da domani 30 ottobre e fino al 4 dicembre Giubiasco ospiterà una mostra fotografica itinerante. Si potranno ammirare una trentina di fotografie che presentano l'anno internazionale della pesca artigianale e acquacoltura.

➜ **Tavole imbandite**
Si stanno preparando all'Hotel Ristorante Unione per l'imminente inizio della Rassegna Astigiana, in calendario dal 9 al 19 novembre. Torneremo in argomento!

➜ **Boutique Particolari**
In Vicolo Muggiasca potete trovare le ultime novità. Non fatevi trovare impreparati nella imminente stagione fredda. Claudia Pagliari vi fornirà i dovuti consigli e dettagli.

➜ **È nato Leo!**
Fiocco azzurro in casa Banfi. Auguri a papà Dario, mamma Vania e alla sorellina Sofia. Tanti auguri anche ai felici nonni Anita, Carlo, Luce ed Evaristo.

Agenzia generale Bellinzona
Michele Masdonati
Piazza del Sole 5
6500 Bellinzona
T 091 601 01 01
bellinzona@mobiliare.ch
mobiliare.ch

Consulenti per il Bellinzonese:
Claudio Ostini, T 079 337 46 56
Gabriele Rigozzi, T 079 686 62 86
Marco Nobile, T 079 175 25 63
Daniele Bernardazzi, T 079 237 05 43

la **Mobiliare**

002255

La Banca più antica del Ticino
Prodotti di risparmio
Soluzioni d'investimento
Gestione patrimoniale
Piazza Collegiata 3 I CH-6501 Bellinzona
Tel. +41 91 821 51 21 I Fax. +41 91 825 66 18
info@bancaria.ch I www.bancaria.ch

IN LIBERTATE SVMVS
SOCIETÀ BANCARIA TICINESE
dal 1903